ARRÊTEZ-VOUS!

Ne rapportez <u>pas</u> le produit au magasin.

SI VOUS AVEZ BESOIN D'ASSISTANCE, COMMUNIQUEZ AVEC LE SERVICE DE TÉLÉASSISTANCE DE MASTER CHEF®

1-855-453-2150

HEURES : 10 h à 19 h HNE, du lundi au vendredi (fermé samedi et dimanche)

<u>ASSISTANCE :</u>

PIÈCES MANQUANTES OU ENDOMMAGÉES • ASSEMBLAGE • DÉPANNAGE • QUESTIONS DE GARANTIE • INFORMATIONS SUR LES PRODUITS

<u>CONSEIL</u> : ASSEMBLEZ VOTRE GRIL IMMÉDIATEMENT. LES RÉCLAMATIONS RELATIVES AUX PIÈCES MANQUANTES OU ENDOMMAGÉES DOIVENT ÊTRE PRÉSENTÉES DANS LES 30 JOURS QUI SUIVENT L'ACHAT.

CONTRÔLE DE SÉCURITÉ DU BARBECUE

Pour assurer la sécurité de votre famille, faites les contrôles suivants ::

☐ LISEZ et COMPRENEZ le guide d'utilisation.

☐ VÉRIFIEZ que le embout du régulateur est bien aligné au centre du robinet de la bonbonne de GPL. Ne faussez PAS le filetage de cette connexion. Fausser le filetage risque de causer un incendie ou une explosion à la connexion de bonbonne.

☐ VÉRIFIEZ L'ÉTANCHÉITÉ de tous les raccords tel que cela est spécifié dans le présent guide d'utilisation. Les tests d'étanchéité doivent être faits sur tous les nouveaux barbecues, même ceux qui ont été assemblés par un assembleur ou par un technicien en gaz. Les contrôles d'étanchéité doivent être effectués souvent par la suite.

☐ NE PAS positionner ou utiliser ce barbecue sous un surplomb ou toute autre construction non protégée, contre un mur, proche d'une clôture en aluminium, une fenêtre ou de grillage.

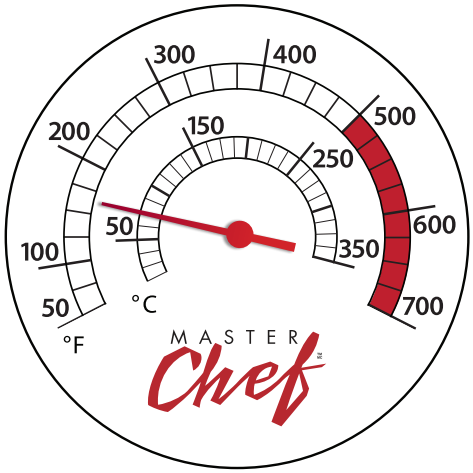
☐ INSPECTEZ et NETTOYEZ les tubes des brûleurs afin d'éviter les feux à inflammation instantanée causés par les toiles d'araignée et les autres obstructions. Inspectez les becs de gaz afin de vous assurer qu'ils sont convenablement installés dans les tubes des brûleurs. **Ne laissez jamais un barbecue allumé sans surveillance.**

☐ AVANT D'OUVRIR L'ARRIVÉE DE GAZ, assurez-vous que le couvercle est ouvert, que les boutons de commande sont sur la position d'ARRÊT (OFF), que l'arrivée de gaz est coupée et que le régulateur est convenablement raccordé à la bonbonne. Observez ensuite la PROCÉDURE D'ALLUMAGE CONVENABLE, telle qu'elle est décrite dans le présent guide. Si les étapes susmentionnées ne sont pas observées, vous risquez d'avoir des problèmes avec votre appareil, comme des petites flammes ou d'autres problèmes.

☐ ÉVITEZ les incendies de graisse dangereux en procédant au nettoyage et à l'entretien de la pièce coulée, du système de collecte de la graisse, des rabat-flammes et des grilles de cuisson à intervalles réguliers.

☐ La présence de grosses flammes jaunes et d'une odeur de gaz indiquent une obstruction dans le brûleur ; en général, ceci est provoqué par une toile d'araignée. Enlevez le brûleur et nettoyez l'obstruction.

☐ ATTENTION: EN PLEIN SOLEIL, ET EN FONCTIONNEMENT, L'ACIER INOXYDABLES ET EN ACIER DU BBQ PEUT DEVENIR TRES CHAUD.



MANUEL DE SECURITE ET ENTRETIEN

LE PRÉSENT GUIDE DOIT TOUJOURS ÊTRE CONSERVÉ AVEC LE PRODUIT

Pour COMMANDER des accessoires ou des pièces de rechange hors de garantie ou pour inscrire votre garantie, visitez notre site Web à l'adresse :

www.masterchefbbqs.com

⚠ MISE EN GARDE

Lisez et observez toutes les consignes de sécurité, instructions d'assemblage et directives d'entretien et d'utilisation avant de tenter d'assembler l'appareil et de cuisiner.

⚠ INSTALLATEUR OU ASSEMBLEUR ET CONSOMMATEUR

Le présent guide doit toujours être conservé avec le produit.

⚠ MISE EN GARDE

Tout manquement aux directives du fabricant risque de causer des incendies, des explosions et des dommages matériels dangereux, ainsi que de graves blessures, voire la mort.

Observez toutes les procédures de vérification d'étanchéité avant d'utiliser le barbecue, même si le gril a été assemblé par le distributeur. N'essayez pas d'allumer ce barbecue sans avoir lu la section des directives d'allumage du présent guide.

⚠ DANGER

1. Si vous décelez une odeur de gaz :
- **a. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil**
- **b. Éteignez toute flamme nue**
- **c. Ouvrez le couvercle**
- **d. Si l'odeur persiste, tenez-vous loin de l'appareil et communiquez immédiatement avec votre fournisseur de gaz ou le service d'incendie local.**

2. Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.

3. Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet apparell ou de tout autre appareil.

CE BARBECUE EST UNIQUEMENT CONÇU POUR ÊTRE UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR DES BÂTIMENTS.

Manual Revision #: 07242014 AT

⚠ MISE EN GARDE

Certaines pièces peuvent comporter des bords tranchants, notamment quand cela est souligné dans le guide! Portez des gants de protection s'il y a lieu.
Réservé à un usage STRICTEMENT résidentiel. Ne pas utiliser cet appareil à des fins de cuisson commerciale.

⚠ MISE EN GARDE

N'essayez pas de réparer ou de modifier l'assemblage du tuyau flexible et du régulateur ou du robinet afin de corriger un quelconque défaut présumé ou d'effectuer une quelconque adaptation ou conversion. Toute modification de cet assemblage entraîne l'annulation de la garantie et crée un risque de fuite de gaz et d'incendie. Utilisez uniquement les pièces de rechange autorisées fournies par le fabricant, pour votre modèle d'appareil.

**Pour garantir votre satisfaction et votre accès au service après-vente,
veuillez enregistrer votre barbecue en ligne à l'adresse :**
www.masterchefbbqs.com

TABLE DES MATIÈRES

Installation et mises en garde	**2**
Bonbonne de GPL	
Exigences	2
Raccordements et mises en garde	4
Transport et entreposage	3
Régulateur et tuyau flexible de sécurité	**5**
Tests d'étanchéité	**5**
Gaz naturel – Raccordements et mises en garde	**7**
Mode d'emploi – Directives d'allumage	**7**
Cuisson et rendement	**10**
Dépannage	**13**
Nettoyage et entretien	**15**
Assaisonnement des grilles	17
Garantie et service	**19**

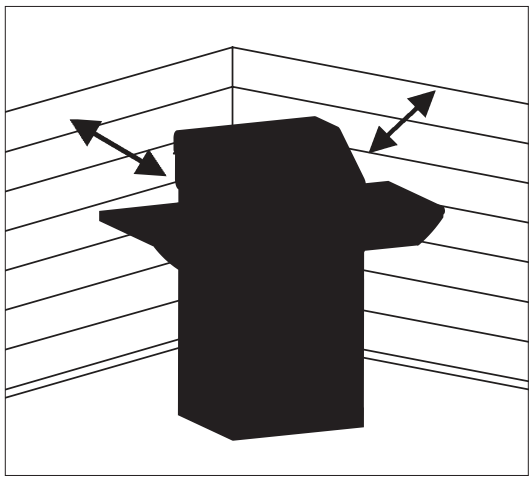
INSTALLATION

L'installation doit se conformer aux codes locaux, ou en l'absence de tels codes, au code national sur le gaz combustible (National Fuel Gas Code) ANSI Z223.1./NFPA 54, au code sur l'installation de gaz naturel et de propane (Natural Gas and Propane Installation Code) CSA B149.1, ou au code sur l'entreposage et la manutention de propane pour les véhicules récréatifs (Propane Storage and Handling for Recreational Vehicles), ANSI A 119.2/NFPA 1192, ainsi qu'au code sur les véhicules récréatifs applicable, CSA Z240 RV Series, selon le cas.

MISES EN GARDE SUPPLÉMENTAIRES

Écart minimum entre l'appareil et toute matière combustible adjacente :
36 po (91.44 cm) du bord le plus en saillie sur tout le pourtour barbecue.

- **GARDEZ** toujours la zone autour du barbecue propre et libre de toute matière combustible, comme l'essence ou un quelconque autre liquide inflammable, le papier ou les chiffons imprégnés d'huile.
- **SOUVENEZ**-vous que ce barbecue est **uniquement conçu pour l'usage à l'extérieur des bâtiments** et qu'il ne faut jamais l'utiliser à bord d'une quelconque embarcation ou d'un quelconque véhicule de plaisance.
- **UTILISEZ** toujours ce barbecue à l'extérieur dans un endroit bien aéré situé à au moins 36 po (91.44 cm) de tout édifice ou logement.
- **FERMEZ** toujours le robinet de la bonbonne de GPL et enlevez l'écrou de raccordement avant de déplacer la bonbonne de GPL pour l'éloigner du lieu d'utilisation spécifié.
- **VÉRIFIEZ** les flammes des brûleurs à intervalles réguliers.
- **NE FAITES PAS** fonctionner ce barbecue sous une quelconque construction surplombante ou près d'une surface non protégée, revêtement extérieur en aluminium, fenêtre, ou clôture.
- **N'UTILISEZ PAS** cet appareil dans un espace fermé, comme un abri à voiture, un garage, une véranda ou un patio couvert.
- **NE LAISSEZ PAS** le barbecue fonctionner sans surveillance.
- **NE BLOQUEZ PAS** l'écoulement de l'air de combustion et de ventilation vers le barbecue, ne, ne placer pas le BBQ contre un mur ou autre structure solide.
- **N'UTILISEZ PAS** cet appareil si vos facultés sont affaiblies par l'effet de l'alcool ou d'une drogue.
- **NE RANGEZ AUCUNE** bonbonne de GPL (propane) de rechange, peu importe qu'elle soit pleine ou vide, à proximité ou sous votre barbecue.
- **NE PERMETTEZ PAS** aux enfants ou aux animaux domestiques de jouer à proximité du barbecue.
- **NE BLOQUEZ PAS** les ouvertures sur les côtés ou à l'arrière du gril.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** une quelconque briquette de charbon ou de céramique dans un barbecue au gaz.
- **N'ESSAYEZ PAS** d'allumer un brûleur en gardant le couvercle fermé. L'accumulation de gaz non brûlés dans un barbecue fermé est dangereuse.
- **N'UTILISEZ PAS le barbecue avant d'avoir vérifié son étanchéité.**



Dégagement minimum de 36 po sur les deux côtés et à l'arrière du barbecue.

EXIGENCES APPLICABLES AUX BONBONNES DE GPL

Ne branchez pas l'appareil à une bonbonne de propane dont la capacité est supérieure à 9,1 kg (20 lbs) ou à une bonbonne munie d'un quelconque autre type de raccordement du robinet.

La bonbonne d'alimentation en GPL doit être construite et marquée conformément aux spécifications afférentes aux bonbonnes de GPL du département des Transports des États-Unis (DOT) ou à la norme nationale canadienne, CAN/CSA-B339 (Bouteilles et tubes pour le transport des marchandises dangereuses).

RACCORDEMENTS DE GAZ ET MISES EN GARDE

GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (GPL)

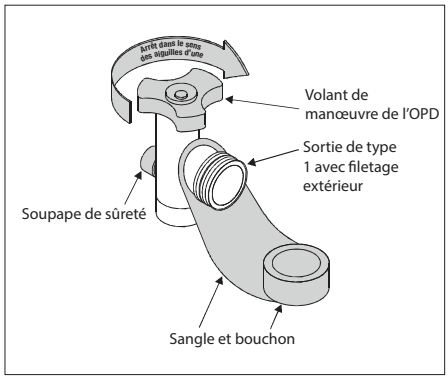
- Le gaz de pétrole liquéfié (GPL) est non toxique, inodore et incolore au moment de sa fabrication. **Pour votre sécurité**, on donne au GPL une odeur (qui ressemble à celle du chou pourri), de façon à permettre qu'il soit détecté par l'odorat.
- Le gaz de pétrole liquéfié est extrêmement inflammable et peut brûler soudainement s'il est mélangé à de l'air.

Exigences applicables aux bonbonnes de GPL :

- Utilisez **uniquement** des bonbonnes de GPL conformes aux exigences suivantes :
- 12 po (30,5 cm) (diamètre) x 18 po (45,7 cm) (hauteur) et capacité maximale de 20 lb (9 kg).
- Les bonbonnes de GPL doivent être construites et marquées conformément aux spécifications afférentes aux bonbonnes de GPL du département des Transports des États-Unis (DOT) ou à la norme nationale canadienne, CAN/CSA-B339 (Bouteilles et tubes pour le transport des marchandises dangereuses). Voir les marques sur le collier de la bonbonne de GPL.

Le robinet de la bonbonne de GPL doit comporter les éléments suivants :

- **Robinet d'arrêt** muni d'une sortie de robinet de bonbonne conforme aux normes en vigueur. ANSI Z21.58b-2012/CSA 1.6b-2012 (Appareils de cuisson à gaz pour l'extérieur).
- Sortie de type 1 compatible avec le régulateur ou le gril. On reconnaît facilement un robinet de type 1 au gros filetage extérieur du robinet.
- Une soupape de sûreté directement raccordée à l'espace occupé par la phase gazeuse dans la bonbonne.
- **Dispositif antidébordement homologué UL (OPD)**. Le dispositif de sécurité OPD est identifié par un volant de manœuvre triangulaire unique. Utilisez uniquement des bonbonnes de GPL munies de ce genre de robinet.
- Un dispositif permettant d'**extraire la phase vapeur**.
- Un **collier qui protège le robinet d'arrêt de la bonbonne de GPL**.


Arrêt dans le sens des aiguilles d'une
Volant de manœuvre de l'OPD
Sortie de type 1 avec filetage extérieur
Soupape de sûreté
Sangle et bouchon

- Un **anneau au fond** de la bonbonne de GPL pour la fixer solidement sur la structure de support.
- Placez le capuchon anti-poussière sur la soupape de la bonbonne lorsque vous n'utilisez pas la bonbonne. Utilisez seulement le type de capuchon anti-poussière qui est fourni avec la soupape de la bonbonne sur la soupape de la bonbonne. Tout autre type de capuchon ou bouchon peut mener à une fuite de propane.

MISE EN GARDE

⚠ **Toute tentative de raccordement d'un régulateur à un quelconque raccord autre qu'un raccord de TYPE 1 correspondant risque de provoquer incendies, explosions, blessures ou dommages matériels. Utilisez uniquement des bonbonnes de GPL munies de ce genre de robinet.**

Ne branchez pas l'appareil à une bonbonne de propane dont la capacité est supérieure à 9,1 kg ou à une bonbonne munie d'un quelconque autre type de raccordement du robinet.

Avant d'ouvrir le robinet de la bonbonne de GPL, vérifiez que l'écrou de raccordement est convenablement resserré.

DANGER

- Ne JAMAIS ranger une bonbonne de GPL de rechange, peu importe qu'elle soit pleine ou vide, à proximité ou sous l'appareil.
- Ne jamais remplir une bonbonne au-delà de 80 % du maximum.
- Une bonbonne excessivement remplie ou mal entreposée est dangereuse à cause du risque de libération de gaz par la soupape de sûreté. Cela pourrait causer un intense incendie ou une explosion, ainsi que des dommages matériels, des blessures graves, voire la mort.
- Ne rangez aucun objet ou matériau à l'intérieur du compartiment du chariot du barbecue de manière à possiblement entraver l'écoulement d'air de combustion vers la partie inférieure du tableau de commande ou la boîte de combustion.
- Si vous voyez, sentez ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous immédiatement de l'appareil et de la bonbonne de GPL, et communiquez avec le service d'incendie.

MISES EN GARDE RELATIVES AU GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (GPL) :

- Fermez toujours le robinet de la bonbonne complètement quand le barbecue n'est pas utilisé.
- Maniez toujours le robinet de la bonbonne avec le plus grand soin.
- Ne raccordez jamais une bonbonne de GPL sans régulateur au barbecue.
- Gardez toujours la bonbonne, en cours d'utilisation, solidement attachée à la verticale.
- Ne jamais exposer la bonbonne aux rayons directs du soleil ou à une chaleur excessive.
- Ne jamais insérer un objet quelconque dans la sortie du robinet, car cela risque d'endommager le clapet de non-retour. Un clapet de non-retour abîmé risque de fuir et de provoquer des incendies, des explosions, des dommages matériels, des blessures graves, voire la mort.
- Ne rangez pas une bonbonne de GPL dans un espace fermé, comme un abri à voiture, un garage, une véranda, un patio couvert ou un autre édifice. Assurez-vous que la zone d'entreposage est abondamment ventilée.
- Ne rangez pas une bonbonne de GPL dans une zone où jouent des enfants.

DÉMONTAGE, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE DES BONBONNES DE GPL

Avant de débrancher la bonbonne de GPL :

1. Tournez tous les boutons de commande et le robinet de la bonbonne de GPL sur la position d'ARRÊT (FERMÉ).
2. Tournez l'écrou de raccordement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en vous servant uniquement de la main – n'utilisez aucun outil pour effectuer le débranchement. Sortez la bonbonne de GPL du chariot.
3. Posez le bouchon de sûreté sur le robinet de la bonbonne de GPL. Servez-vous toujours du bouchon fourni avec le robinet de la bonbonne.

- **Tout manquement aux directives relatives à l'emploi du bouchon de sûreté risque de causer de graves blessures ou des dommages matériels.**

⚠ MISE EN GARDE

Lors du transport et de l'entreposage de la bonbonne, veillez à ce qu'elle reste en position verticale et non pas couchée sur le côté. Ne fumez pas à proximité d'une bonbonne, surtout au cours de son transport dans un véhicule.

REMPLISSAGE D'UNE BONBONNE DE GPL

- Faites uniquement appel à des distributeurs autorisés et expérimentés.
- **Assurez-vous que le distributeur inspecte la bonbonne et effectue un test d'étanchéité sur celle-ci avant de la remplir.**
- Le distributeur de GPL **doit purger toute nouvelle bonbonne** avant de la remplir.
- Le distributeur ne doit **JAMAIS** remplir une bonbonne de GPL au-delà de 80 % de son volume. Le volume de propane contenu dans une bonbonne varie selon la température.
- Ne relâchez pas du gaz de propane liquide (GPL) dans l'atmosphère. C'est une pratique dangereuse.
- Pour vider une bonbonne de GPL, communiquez avec le distributeur de GPL ou demandez l'assistance du service d'incendie local.

⚠ MISE EN GARDE

Le moindre manquement aux directives précédentes risque de causer un incendie ou une explosion, entraînant des dommages matériels, de graves blessures, voire la mort.

⚠ MISE EN GARDE

La présence de gel sur le régulateur est un signe de remplissage excessif. Fermez immédiatement le robinet de la bonbonne de GPL et communiquez avec le distributeur local de GPL pour obtenir de l'assistance.

RÉGULATEUR ET TUYAU FLEXIBLE DE SÉCURITÉ

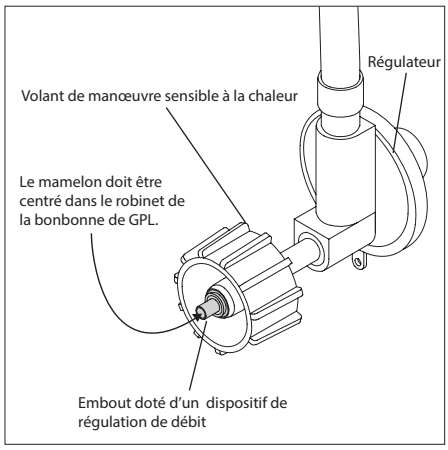
Modèles au propane :
Votre barbecue est conçu pour être alimenté avec du GPL à une pression de 2,74 kPa (11 po de colonne d'eau). Un régulateur réglé au préalable à cette pression est livré avec votre barbecue.

RFR-1 Raccordement de fermeture rapide

Tous les modèles ont été conçus pour être utilisés avec une bonbonne de GPL dotée d'un nouveau système de raccordement de fermeture rapide (RFR-1).

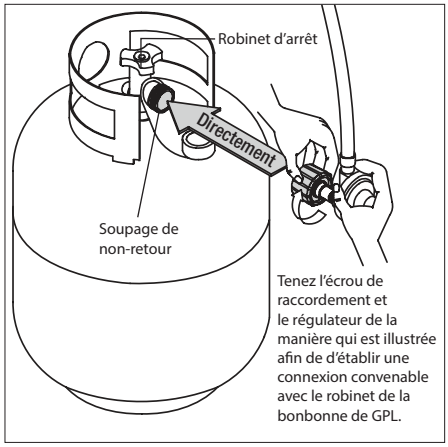
Le système RFR-1 incorpore un nouveau dispositif de sécurité requis par le comité directeur des normes canadiennes.

- Le gaz ne s'écoule que jusqu'à ce que la source de gaz soit correctement raccordée.
- Un élément thermique arrêtera l'écoulement du gaz entre 240 °F et 300 °F.
- Lorsqu'il est activé, un dispositif de régulation de débit limitera le débit de gaz à 10 pieds cubes à l'heure.


Régulateur
Volant de manœuvre sensible à la chaleur
Le mamelon doit être centré dans le robinet de la bonbonne de GPL.
Embout doté d'un dispositif de régulation de débit

Raccordement du régulateur à la bonbonne de GPL

1. La bonbonne de GPL doit être convenablement attachée au gril.
2. Tournez tous les boutons de commande sur la position « FERMÉ ».
3. Fermez la bonbonne de GPL en tournant le volant de manœuvre à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Retirez le bouton de sûreté du robinet de la bonbonne de GPL. Utilisez toujours le bouchon et la sangle livrés avec le robinet.
5. Tenez le régulateur et insérez le mamelon dans le robinet de la bonbonne de GPL. Serrez l'écrou de raccordement manuellement. Veillez à maintenir le régulateur aligné sur le robinet de la bonbonne de GPL afin d'éviter de fausser le filetage de la connexion.
6. Tournez l'écrou de raccordement dans le sens des aiguilles d'une montre et resserrez-le à fond. Le régulateur formera un joint étanche contre le dispositif anti-retour du robinet de la bonbonne de GPL, ce qui induira une certaine résistance.


Robinet d'arrêt
Directement
Soupage de non-retour
Tenez l'écrou de raccordement et le régulateur de la manière qui est illustrée afin de d'établir une connexion convenable avec le robinet de la bonbonne de GPL.

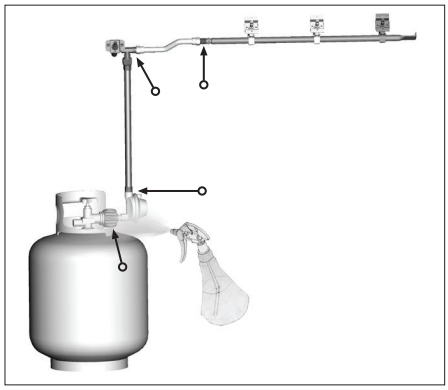
NOTA :
Si vous n'arrivez pas à réaliser le raccordement, démontez le régulateur et répétez les étapes 5 et 6. Si vous n'arrivez toujours pas à réaliser le raccordement, **n'utilisez pas ce régulateur!**

⚠ DANGER

Ne jamais insérer un objet ou un corps étranger, quel qu'il soit, dans la sortie du robinet ou dans la soupape de sûreté, car cela risque d'endommager le robinet et de causer une fuite. Une fuite de propane peut causer une explosion, un incendie, de graves blessures, voire la mort.

TESTS D'ÉTANCHÉITÉ DE L'ASSEMBLAGE DU ROBINET, DU TUYAU FLEXIBLE ET DU RÉGULATEUR

1. **Tournez tous les boutons de commande du gril sur la position « FERMÉ ».**
2. Assurez-vous que le régulateur est raccordé de manière étanche sur la bonbonne de GPL.
3. Ouvrez le robinet de la bonbonne de GPL à fond en tournant le volant de manœuvre dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si vous entendez un soufflement, fermez le robinet de gaz immédiatement. Il y a une fuite dans la connexion. **Corrigez le problème avant de poursuivre.**
4. Enduisez le tuyau flexible, le régulateur et tous les raccords de la bonbonne de GPL jusqu'à la rampe d'alimentation en gaz du brûleur principal et des brûleurs latéraux de solution savonneuse au pinceau.
5. **Si des bulles « grandissantes » se forment**, il y a une fuite. Fermez le robinet de la bonbonne de GPL immédiatement et resserrez les raccords. **Si vous n'arrivez pas à faire cesser les fuites, ne tentez aucune réparation.** Communiquez avec nous pour obtenir des pièces de rechange. Commandez de nouvelles pièces en fournissant le numéro de série, le numéro et le nom du modèle de l'appareil, et le numéro et le nom des pièces requises (voir la nomenclature) au **Service à la clientèle Master Chef® au 1-855-453-2150.**



6. Fermez toujours le robinet de la bonbonne de GPL après le test d'étanchéité en tournant le volant de manœuvre dans le sens des aiguilles d'une montre.

Vérifiez l'étanchéité de la bonbonne de GPL pour votre propre sécurité

ATTENTION: Le test d'étanchéité doit être répété à chaque échange ou remplissage de la bonbonne de GPL.

- Ne fumez pas pendant le test d'étanchéité.
- N'utilisez pas une flamme nue pour chercher les fuites de gaz.
- L'étanchéité du barbecue doit être vérifiée à l'extérieur, dans un endroit convenablement ventilé, loin de toute source d'allumage, comme les appareils électroménagers alimentés au gaz. Pendant le test d'étanchéité, gardez votre barbecue loin de toute flamme nue ou étincelle.
  - Utilisez un pinceau propre et une solution 50-50 de savon doux.
  - Enduisez les zones indiquées par des flèches dans la figure ci-dessous de solution savonneuse au moyen du pinceau dans la figure A.

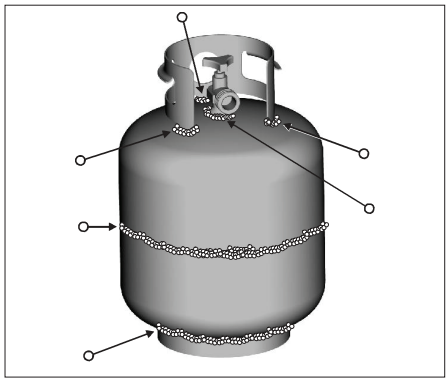


Schéma A

N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT D'ENTRETIEN MÉNAGER, car cela risque d'abîmer les composants du circuit de gaz.

⚠ MISE EN GARDE

Si des bulles grandissantes se forment, abstenez-vous d'utiliser ou de déplacer la bonbonne de GPL. Communiquez un fournisseur de GPL ou le service d'incendie local.

⚠ ATTENTION

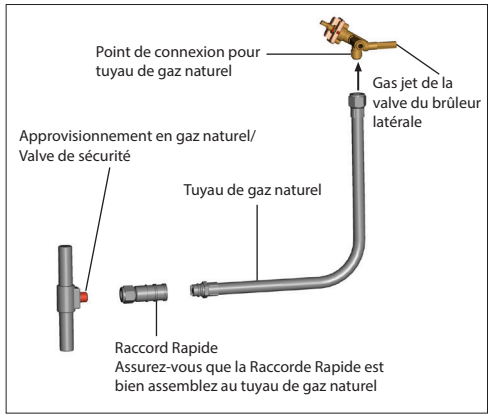
S'il est évident qu'il y a des excès d'abrasions ou d'usages, ou le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant que l'appareil à gaz pour cuisson à l'extérieur soit mis en marche. Le tuyau de remplacement devra être celui spécifié par le manufacturier.

⚠ MISE EN GARDE

Pour toutes les nouvelles connexions résidentielles de gaz naturel, veuillez faire appel à un technicien agréé en gaz pour faire installer votre barbecue au gaz naturel.

POUR LES MODÈLES AU GAZ NATUREL (le cas échéant)

Tous les barbecues au gaz naturel Master Chef® sont livrés avec un tuyau flexible pour gaz naturel de 10 ou 12 pi muni d'une connexion à emboîture à raccordement rapide. Cela vous permet de raccorder votre barbecue à votre conduite de gaz résidentielle.


Point de connexion pour tuyau de gaz naturel
Gas jet de la valve du brûleur latérale
Approvisionnement en gaz naturel/ Valve de sécurité
Tuyau de gaz naturel
Raccord Rapide
Assurez-vous que la Raccorde Rapide est bien assemblez au tuyau de gaz naturel

Raccordement

1. Tirez la gaine de l'emboîture à raccordement rapide vers l'arrière, puis insérez le bout mâle et relâchez la gaine tel que cela est illustré.
2. Poussez les deux pièces l'une contre l'autre jusqu'à ce que la gaine revienne vers l'avant par effet de ressort, de manière à verrouiller le bout mâle dans l'emboîture.

Débranchement

1. Tirez la gaine vers l'arrière et sortez le bout mâle.

Test d'étanchéité Avant d'essayer de faire fonctionner ce gril :

- Assurez-vous toujours que tous les boutons de commande des brûleurs sont sur la position « FERMÉ » (OFF).
- Connectez toujours le tuyau flexible d'alimentation en gaz en premier lieu, puis ouvrez le couvercle et ensuite ouvrez le robinet d'arrêt de gaz.
  - Servez-vous toujours d'un pinceau ou d'un vaporisateur pour enduire tous les raccords de solution savonneuse 50-50 afin de vérifier leur étanchéité au gaz. Ne vous servez jamais d'une allumette ou d'une flamme nue à cette fin.
  - Soyez attentifs à la formation de bulles, car cela indique une fuite de gaz.
  - Si vous décelez une fuite, coupez toujours l'alimentation en gaz immédiatement, puis resserrez les raccords.
  - Avant d'allumer le gril, répétez toujours cette procédure jusqu'à ce qu'aucune fuite de gaz ne soit décelée.
  - Si vous n'arrivez pas à faire cesser une fuite, n'essayez pas d'allumer le gril. Pour obtenir de l'aide, communiquez toujours avec un technicien agréé en gaz naturel ou avec le **Service de téléassistance à la clientèle de Master Chef® 1-855-453-2150**.

RACCORDEMENTS DE GAZ NATUREL ET MISES EN GARDE

NOUVEAU barbecue au gaz naturel

Si votre barbecue au gaz naturel a de mauvaises performances, y compris notamment de petites flammes, une faible chaleur ou une mauvaise distribution de la chaleur, veuillez étudier les informations suivantes :

- Consultez toujours la plaque signalétique à l'arrière du barbecue pour vérifier qu'il a effectivement déjà été configuré pour fonctionner au gaz naturel.
- Si vous avez des problèmes de performance avec un barbecue flambant neuf raccordé à une ancienne conduite de gaz naturel résidentielle, il se peut que la conduite de gaz naturel ne soit pas en mesure de fournir les 85 000 BTU qui sont absolument requis (selon le modèle). Veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Master Chef® au 1 877 707-5463 pour connaître les exigences applicables à votre appareil, puis consultez votre technicien agréé en gaz naturel.
- Tous les travaux de plomberie afférents à l'alimentation en gaz doivent être réalisés par une agence de services qualifiée. La connexion d'alimentation doit être conforme aux normes établies par les autorités provinciales compétentes et aux dispositions du code d'installation CAN/CGA 1-B149.1 et 2.
- Un robinet d'arrêt doit être installé entre le barbecue et la conduite principale d'alimentation. **Pour le gaz naturel, utilisez une conduite de gaz naturel de 3/8 po ou d'1/2 po capable de fournir jusqu'à 85 000 BTU (selon le modèle).**
- **Au cours des tests d'étanchéité, isolez toujours le barbecue du circuit d'alimentation en gaz** en débranchant le barbecue et en fermant son robinet d'arrêt manuel et individuel. **Le réseau de conduites d'alimentation en gaz doit être testé à des pressions manométriques supérieures à 1/2 lb/po² (3,5 kPa).**
- Le circuit d'alimentation en gaz **doit être capable de fournir du gaz à une pression de 7 po de colonne d'eau au barbecue QUAND TOUS LES BRÛLEURS FONCTIONNENT.**

Si vous rencontrez l'un des problèmes de performance, flamme trop basse, vous avez activé la fonction limiteur de débit dans la connexion du gaz naturel de votre maison. Pour réinitialiser le limiteur de gaz, procédez comme suit :

1. Ouvrez le couvercle du BBQ.
2. Confirmez que tous les boutons de contrôle sont bien dans la position arrêt (OFF)
3. Vérifiez que la valve de alimentation de gaz naturel attaché a votre maison est dans la position arrêt (OFF)
4. Débrancher le tuyau d'alimentation en gaz naturel en séparant l'Assemblée Quick Connect à la connexion de la maison.
5. Ouvrez tout les boutons de contrôle du BBQ à la position MAX.
6. Rebranchez le tuyau d'alimentation de gaz naturel en s'assurant que la connexion de montage Quick Connect est bien serrée.
7. En utilisant vos mains seulement, Vérifiez les connections pour assurez un raccord hermétique.
8. Tournez les boutons de commande à la position OFF / FERMÉ
9. Tourner lentement sur la vanne d'alimentation en gaz naturel à la position MAX
10. Attendre 30 secondes pour que la pression du gaz se stabilise (60 secondes durant le froid)
11. Activer / ouvrir le bouton de commande du brûleur choisi, à la position MAX et attendre 3 à 5 secondes
12. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique, ou utiliser l'allumette et support pour allumer le brûleur sélectionné (allumeur du barbecue)
13. Répétez les étapes en cas d'échec au premier essai.

⚠ MISE EN GARDE

TOUS les barbecues Master Chef® sont vendus soit en configuration GAZ NATUREL, soit en configuration PROPANE et il n'est pas possible des les convertir pour fonctionner avec l'autre source de gaz.

MODE D'EMPLOI - DIRECTIVES D'ALLUMAGE

Allumage des brûleurs principaux :

1. Lisez les instructions avant d'allumer le brûleur.
2. Ouvrez le couvercie avant d'allumer le brûleur.
3. Fermez les boutons de contrôle a la position "ARRÊT" et fermez le robinet à la bonbonne.
4. Ouvrez la soupape de la bouteille. Attendez 5 secondes.
5. Tournez le bouton du brûleur voulu avec le symbole (ϟ) à « MAX ».
6. Appuyez sur l'allumeur. Répétez au besoin.
7. Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, tournez tous boutons à « FERMÉ ». Attendez 5 minutes avant d'allumer le brûleur avec une allumette.

⚠ MISE EN GARDE

Ne vous tenez jamais avec la tête droit au-dessus du barbecue quand vous vous préparez à allumer les brûleurs principaux afin d'éviter tout risque de blessure.

⚠ ATTENTION

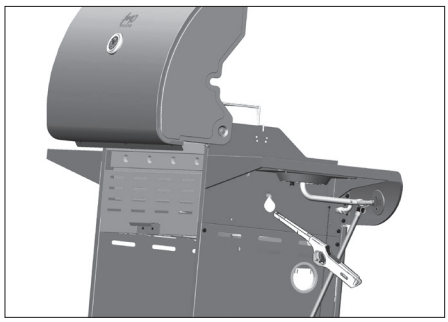
Après l'allumage, vérifiez que le brûleur fonctionne convenablement et que la flamme a l'aspect souhaité. Si l'aspect de la flamme est anormal, consultez le guide de dépannage pour établir les mesures correctrices à prendre.

Allumage des brûleurs principaux au moyen d'allumettes

IMPORTANT: Au cours d'un allumage du barbecue à l'aide d'une allumette, utilisez le bouton de commande le plus près de l'ouverture d'allumage à l'allumette.

Répétez les étapes une à quatre de l'« Allumage des brûleurs principaux » à la page 6.

5. Allumage d'une allumette : Enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur complètement à gauche dans le sens horaire en position « MAX ».
6. Allumez immédiatement une allumette ou utilisez un briquet au butane et placez-le sur l'ouverture d'allumage du côté gauche du boîtier à brûleur. Le brûleur devrait s'allumer.
7. Pour allumer les autres brûleurs, enfoncez et tournez le bouton de commande le plus près. La flamme suivra le contour du brûleur et s'allumera par l'armature de brûleurs. Laissez préchauffer le gril avec le couvercle du gril fermé pendant 10 à 15 minutes avant la cuisson.



Les produits sont peut-être pas exactement comme montré

Allumage du BRÛLEUR LATÉRAL (s'il y a lieu)

Avant d'utiliser le brûleur latéral, vous devez d'abord ouvrir le couvercle de celui-ci.
Après avoir utilisé le brûleur latéral, attendez jusqu'à ce que l'appareil soit complètement refroidi avant de fermer son couvercle.

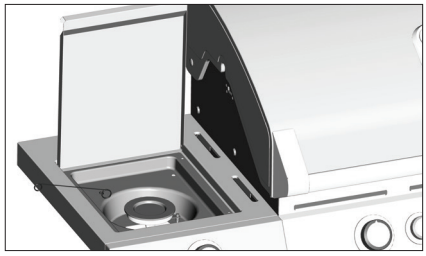
1. Ouvrez le couvercle du brûleur latéral
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont sur la position « FERMÉ » avant d'ouvrir l'arrivée de gaz.
3. Ouvrez l'arrivée de gaz en tournant soit le robinet de la bonbonne de gaz (un à deux tours), soit le robinet principal d'arrivée de gaz naturel.
4. Tournez le bouton de commande du brûleur sur la position « MAX » (ϟ). Attendre 5 secondes.
5. Appuyez immédiatement sur le bouton de l'allumeur. Vous entendrez des clics rapides. Répétez au besoin.

⚠ ATTENTION

Si le brûleur latéral ne s'allume pas, mettez immédiatement le bouton de commande du brûleur "OFF" et attendre 5 minutes avant de rallumer avec une allumette.

Allumage du BRÛLEUR LATÉRAL au moyen d'allumettes (s'il y a lieu)

1. Ouvrez le couvercle. Fermez tous les boutons de commande. Assurez-vous que le robinet de la bonbonne de GPL est fermé.
2. Ouvrez l'arrivée de gaz en tournant soit le robinet de la bonbonne de gaz (un à deux tours), soit le robinet principal d'arrivée de gaz naturel.
3. Tournez le bouton de commande du brûleur latéral sur la position « MAX » (ϟ). Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé. Attendre 5 secondes.
4. Insérez une allumette allumée ou un briquet au butane sous la grille du brûleur latéral.

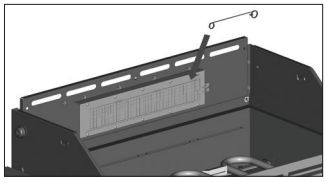


Les produits sont peut-être pas exactement comme montré

⚠ MISE EN GARDE

Si l'allumage ne se produit PAS dans les cinq (5) secondes qui suivent, tournez les boutons de commande des brûleurs sur la position « FERMÉ », attendez cinq minutes, puis répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas, le gaz continue de s'écouler par le brûleur et risque de s'allumer accidentellement en causant des blessures. Tournez les commandes et la source de gaz sur la position « FERMÉ » quand l'appareil n'est pas utilisé.

Allumage du BRÛLEUR DE LA RÔTISSOIRE (s'il y a lieu)



Les produits sont peut-être pas exactement comme montré

1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont sur la position « FERMÉ » avant d'ouvrir l'arrivée de gaz.
3. Ouvrez l'arrivée de gaz en tournant soit le robinet de la bonbonne de gaz (un à deux tours), soit le robinet principal d'arrivée de gaz naturel.
4. Tournez le bouton de commande du brûleur de la rôtissoire sur la position de « MAX » (⚡). Attendre 5 secondes.
5. Enfoncez et tenez enfoncé le bouton de l'ALLUMEUR ÉLECTRONIQUE.

⚠ ATTENTION:
Si le brûleur de rôtissoire ne s'allume pas, mettez immédiatement le bouton de contrôle à « FERMÉ » et attendre 5 minutes avant de rallumer avec une allumette.

Allumage du brûleur de la rôtissoire (s'il y a lieu)

Répétez les étapes une à 4 de l'« Allumage du brûleur de la rôtissoire ».

4. Insérez une allumette allumée ou un briquet au butane dans l'ouverture d'allumage à l'allumette qui se trouve près de l'électrode du brûleur de la rôtissoire.
5. Enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur de la rôtissoire dans le sens horaire en position « MAX » (élevée)/ allumer. Le brûleur de la rôtissoire devrait s'allumer.

Allumage du brûleur infrarouge. (s'il y a lieu)

1. Ouvrez le couvercle du brûleur latéral infrarouge. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont sur la position « FERMÉ » avant d'ouvrir l'arrivée de gaz.
2. Ouvrez l'arrivée de gaz en tournant soit le robinet de la bonbonne de gaz (un à deux tours), soit le robinet principal d'arrivée de gaz naturel.
3. Tournez le bouton de commande du brûleur infrarouge sur la position « MAX ». Attendre 5 secondes.
4. Enfoncez et tenez enfoncé le bouton de l'ALLUMEUR ÉLECTRONIQUE.
5. Si le brûleur à infrarouge ne s'allume PAS dans les cinq (5) secondes qui suivent, tournez le bouton sur la position « FERMÉ », fermez le robinet d'arrivée de GPL ou de gaz naturel, attendez cinq minutes, puis répétez la procédure d'allumage.
6. Si vous n'arrivez toujours pas à allumer le brûleur infrarouge, suivez les directives pour allumer le brûleur infrarouge au moyen d'allumettes.

⚠ ATTENTION:
Si le brûleur infrarouge ne s'allume pas, mettez immédiatement le bouton de contrôle à « FERMÉ » et attendre 5 minutes avant de rallumer avec une allumette.

Allumage du brûleur à infrarouge au moyen d'allumettes (s'il y a lieu)

1. Ouvrez le couvercle du brûleur latéral Infrarouge. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont sur la position « FERMÉ » avant d'ouvrir l'arrivée de gaz.
2. Ouvrez l'arrivée de gaz en tournant soit le robinet de la bonbonne de gaz (un à deux tours), soit le robinet principal d'arrivée de gaz naturel.
3. Insérez une allumette allumée ou un briquet au butane allumé directement à côté de l'électrode du brûleur à infrarouge.
4. Tournez le bouton de commande du brûleur à infrarouge sur la position « MAX ». Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé.

ATTENTION

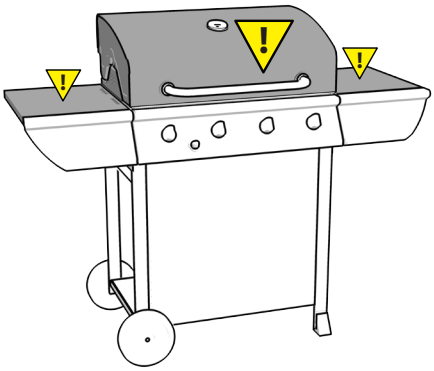
⚠ Il faut toujours préchauffer le barbecue avant de commencer la cuisson. Allumez tous les brûleurs et réglez-les sur la position « MAX » jusqu'à ce que la température de caisson désirée est atteinte avec le couvercle fermé. Après le préchauffage, réglez les commandes sur la position moyenne doux qui convient à la plupart des opérations de cuisson.

Pour éteindre le gril

1. Tournez tous les boutons de commande sur la position « FERMÉ ».
2. Fermez la bonbonne de GPL en tournant le volant de manœuvre à fond dans le sens des aiguilles d'une montre ou fermez le robinet d'arrivée de gaz naturel.

MISE EN GARDE

⚠ Si la quantité de chaleur dégagée est trop faible, il se peut que le dispositif de limitation du débit ait été déclenché par une fuite de gaz ou par l'emploi d'une mauvaise procédure d'allumage. Le cas échéant, fermez tous les boutons de commande et le robinet de la bonbonne de gaz, puis vérifiez l'étanchéité du barbecue. Si vous ne décelez aucune fuite, effectuer une réinitialisation complète du régulateur, rallumez le brûleur.



- **ATTENTION!**
- **EVITEZ LES BRULURES !**
- **NE TOUCHEZ PAS LORSQUE LE BBQ EST UTILISEE !**
- **SURFACE EXTREMEMENT CHAUDE !**
- **** LA REGION OMBRAGÉ DEVIENT EXTRÊMEMENT CHAUDE LORS DE L'USAGE !***

Conseils pour les grillades

- Créez une meilleure surface anti-adhésive en recouvrant toutes les grilles de cuisson d'une couche de shortening végétal ou d'huile de cuisson avant de préchauffer le barbecue.
- Préchauffez toujours l'appareil en position « MAX » jusqu'à ce que la température de caisson désirée est atteinte avant d'y poser les aliments.
- Pour réduire les risques d'embrasements éclairs, gardez le barbecue bien propre, cuisinez des coupes de viande maigres, retirez l'excès de gras avant la cuisson et évitez la cuisson à des températures très élevées.
- Assurez-vous toujours d'ajuster la température après le préchauffage. La position « MAX » sert au préchauffage rapide de l'appareil et à la cuisson de biftecks et d'autres coupes de viande.
- Le feu moyen et doux doit être utilisé pour la plupart des grillades, pour la cuisson et pour le rôtissage.
- Ne percez jamais la viande à l'aide d'une fourchette.
- Ne tournez pas souvent les aliments. Tournez les aliments une seule fois à mi-cuisson.
- N'ajoutez pas de sel à la viande jusqu'au 15 minutes avant la cuisson; cela contribue à réduire la tendreté de la viande.
- Ne placez pas de viandes congelées sur les grilles de cuisson du barbecue; cela endommagera de façon permanente la surface de cuisson. Faites dégeler la viande à température ambiante ou au réfrigérateur.
- Lorsque vous devez arroser des aliments, attendez la moitié du cycle de cuisson avant l'ajout de sauces.
- Laissez toujours le couvercle en place lorsque vous cuisinez afin de préserver la température du barbecue.
- **Après chaque utilisation, laissez le barbecue se refroidir, videz la cuve à graisse, frottez les surfaces extérieures au moyen d'un produit nettoyant adéquat, séchez et protégez les surfaces au moyen d'une housse à gril.**

⚠ ATTENTION:
Les grilles doivent être assaisonnez avant l'utilisation. Referez vous à la p. 17 pour les instruction de culottage. Pour de meilleur résulta utilisez du gras végétale.

Conseils d'ordre général pour le brûleur latéral (s'il y a lieu)

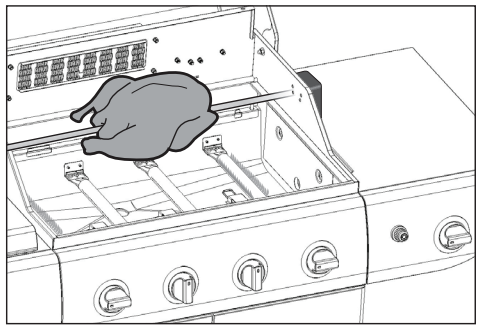
Votre brûleur latéral sert à faire bouillir, à sauter, à mijoter et à réchauffer facilement les aliments.

- Pour des résultats optimaux, préchauffez votre brûleur latéral 10 à 15 minutes en position « MAX ».
- Lorsque vous faites bouillir de l'eau ou que vous réchauffez des aliments, assurez-vous toujours d'utiliser une casserole ou un wok couverts.
- Assurez-vous que votre barbecue au gaz est placé à l'écart des vents forts ou de l'air froid, car cela pourrait nuire grandement au préchauffage de votre brûleur latéral et à son rendement de cuisson.
- Votre brûleur latéral de 10 000 à 13 000 BTU prend plus de temps à préchauffer et à cuire les aliments que lorsque vous utilisez votre cuisinière chez vous.
- Éliminez les résidus d'aliments et la saleté présents sur la surface du brûleur.
- Inspectez et nettoyez l'orifice de votre brûleur latéral de façon régulière afin de vous assurer qu'il est exempt de résidus d'aliments, de toiles d'araignées ou d'autres débris d'insectes qui pourraient causer un embrasement éclair.

Conseils d'ordre général pour le brûleur de la rôtissoire (s'il y a lieu)

Votre brûleur de rôtissoire donne à vos rôtis de poulet, de canard, de porc, de bœuf, ou d'agneau la saveur riche dont seule la cuisson à la rôtissoire peut accomplir.

Ce barbecue au gaz comporte un brûleur pour rôtissoire arrière de 8,500 BTU. Suivez ces conseil afin d'obtenir les meilleurs résultats :



- Assurez-vous que le couvercle du barbecue reste fermer durant la cuisson afin de maintenir la température du grill
- Utilisez le brûleur à l'extrême gauche et droite en conjonction avec le brûleur à rôtissoire pour obtenir de vraie résultats de cuisson type cuisson a convection et obtenir le meilleur résultats
- Utilisez le kit a rôtissoire recommander pour votre modèle et suivez toutes les instructions d'assemblage et d'utilisations.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez toujours des viandes qui on dégeler durant la nuit dans votre réfrigérateur ou qui son à la température ambiante.
- Ficelez la volaille ou la viande afin de la préserver uniforme sur tous les côtés. Si la viande est trop lourde ou de forme irrégulière, il se peut qu'elle ne puisse pas bien tourner et cuisez par une méthode indirecte plutôt.
- Insérez la broche dans la viande dans le sens de la longueur et attachez-la à l'aide des fourche.
- Serrez les vis à l'aide de pinces car elles ont tendance à se relâcher lorsque la broche tourne.
- Retirez la grille à réchaud avant l'utilisation.
- Placez la broche préparée sur les supports à l'intérieur du barbecue.
- Installez le moteur.
- Placez une casserole peu profonde sous la viande. Ajoutez de l'eau, de la bière, du vin ou du consommé pour rehausser la saveur. Ce récipient sert à recueillir les écoulements de liquides pour favoriser un arrosage rapide et créer une délicieuse sauce, tout en maintenant la propreté de votre appareil.
- Le liquide d'arrosage doit être ajouté au besoin et il ne faut pas le laisser s'évaporer.
- Commencez toujours par saisir la viande à découvert en position « MAX ».

Conseils d'ordre général pour le brûleur infrarouge lateral (s'il y a lieu)

- PORTEZ TOUJOURS des gants protecteurs lorsque vous utilisez le brûleur infrarouge latéral à haute intensité.
- TENEZ TOUJOURS les enfants, les animaux et les invités éloignés du brûleur latéral lorsque celui-ci est en marche.
- Le couvercle du brûleur infrarouge latéral sert à L'ENTREPOSAGE UNIQUEMENT. Ne le fermez qu'une fois que le brûleur a refroidi.
- ÉVITEZ LES BLESSURES : votre brûleur infrarouge latéral comprend une grille de cuisson polyvalente pour les casseroles et les woks. Mettez toujours en place l'accessoire dont vous avez besoin d'abord, avant d'allumer le brûleur latéral infrarouge.
- Ne mettez jamais d'aliments congelés sur la plaque chauffante. Faites toujours dégeler les aliments au réfrigérateur ou à température ambiante avant de les faire cuire.
- Ce brûleur infrarouge latéral comporte maintenant une caractéristique d'ajustement de la température. N'utilisez la position « MAX » que pour le préchauffage (seulement 5 minutes) ou pour saisir des aliments.
- Évitez la surcuisson des aliments en utilisant le réglage de température qui convient le mieux aux aliments que vous préparez.
- Étant donné la chaleur intense produite par le brûleur infrarouge, les aliments laissés sans surveillance sur les brûleurs peu¬vent brûler rapidement.
- Évitez les embrasements éclairs en inspectant et en nettoyant régulièrement le tube de venturi du brûleur latéral infrarouge, en enlevant tous les débris présents.
- Faire saisir – Utilisez le côté opposé d'une plaque avec la surface de la grille pour faire saisir les steaks et les fruits de mer. Réduisez toujours la température après quand les marques de cuisson ont été réalisées.

RENDEMENT

Dispositif de régulation de débit

Si vous éprouvez un des problèmes de fonctionnement suivants, il se peut que vous ayez activé le dispositif de régulation de débit du régulateur.

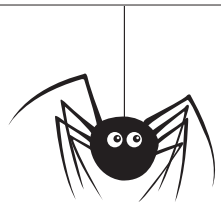
- Les brûleurs n'atteignent pas une température suffisamment élevée
- Les flammes des brûleurs sont faibles
- La pression du gaz est faible
- Les brûleurs ne restent pas allumés

Réinitialisation de la fonction de régulation de débit

1. Après avoir mis tous les boutons de commande et la source de gaz en position « FERMÉ », ouvrez le couvercle du barbecue
2. Débranchez le tuyau et le régulateur du réservoir de propane
3. Mettez tous les boutons de commande du barbecue en position « MAX »
4. Attendez de 1 à 3 minutes pour permettre à l'excès de gaz présent dans les valves et dans le conduit de se dissiper
5. Mettez tous les boutons de commande du barbecue en position « FERMÉ »
6. Avec le couvercle du barbecue toujours OUVERT, rebranchez le tuyau et le régulateur sur le réservoir de propane. Ne faussez pas le filetage du branchement. Serrez-le à la main uniquement.
7. Vérifiez tous les branchements du tuyau pour vous assurer qu'il est bien scellé. Essai d'étanchéité.
8. Faites tourner lentement le bouton d'allumage pour le mettre en position ON, de ¼ à ½ tour à chaque fois.
9. **Attendez environ 5 secondes afin de donner le temps à la pression du tuyau et du régulateur de se stabiliser (pour empêcher la réactivation du dispositif de régulation de débit).**
10. Mettez le bouton de contrôle du brûleur choisi en position « MAX ».
11. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique ou allumez le brûleur choisi à l'aide d'une allumette et d'un porte-allu mettes ou d'un allume-feu.

Évitez d'activer la fonction de régulation de débit en suivant les procédures de démarrage et d'arrêt correctes et en effectuant un test d'étanchéité complet et une vérification de sûreté afin de vous assurer qu'il n'y a pas de fuites dans le système, et que la source de gaz est correctement reliée à la rampe de gaz.

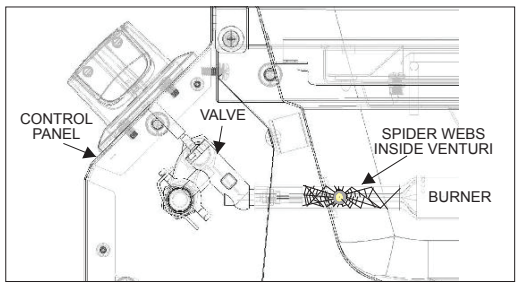
EMBRASEMENTS ÉCLAIRS



Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du propane et du gaz naturel, et construisent souvent leur nid dans les brûleurs de barbecues, ce qui constitue l'une des principales causes des EMBRASEMENTS ÉCLAIRS. En allumant vos brûleurs sans d'abord inspecter et nettoyer les tubes de venturi, les orifices et l'intérieur des brûleurs, vous risquez un embrasement éclair qui peut endommager votre barbecue et votre maison ou vous blesser.

Caractéristiques d'un embrasement éclair

- Les boutons de commande sont chaud ou fondent.
- Les brûleurs peuvent prendre feu et de grandes flammes jaunes peuvent en jaillir
- Les brûleurs peuvent ne pas s'allumer
- Incendie qui se produit à l'extérieur du boîtier à brûleurs, en général, visible de l'arrière ou du dessous du panneau de commande



Prévenez les embrasements éclairs :

- En retirant les brûleurs afin de les nettoyer et de détecter la présence d'obstructions; en effectuant des vérifications de sûreté et l'entretien des brûleurs

FEUX DE GRAISSE

Caractéristiques d'un feu de graisse

- Incendie qui se produit à l'intérieur du boîtier à brûleurs. Peut devenir incontrôlable s'il n'est pas surveillé.
- S'accompagne en général de flammes hautes, de beaucoup de fumée et de suie noire
- Peut entraîner la carbonisation de l'intérieur du couvercle du barbecue, des panneaux latéraux du couvercle (à l'intérieur et à l'extérieur), endommager la jauge de température, entraîner une coloration brunâtre des couvercles d'acier inoxydable et provoquer l'accumulation de suie et de cendres sur les grilles de cuisson.

Prévenez les feux de graisse :

- Enlevez l'accumulation de graisse sur les pièces clés tels que les plaques de distribution de chaleur, les grilles de cuisson et le boîtier des brûleurs.
- En nettoyant fréquemment le plateau et le récipient de récupération de graisse
- Réduisez toujours la température de cuisson en position 'MOYEN' ou 'MIN' après avoir PRÉCHAUFFER.
- En brûlant l'accumulation qui se forme sur les grilles de cuisson et sur les plaques de répartition de la chaleur après chaque utilisation

POUR VOTRE SÉCURITÉ

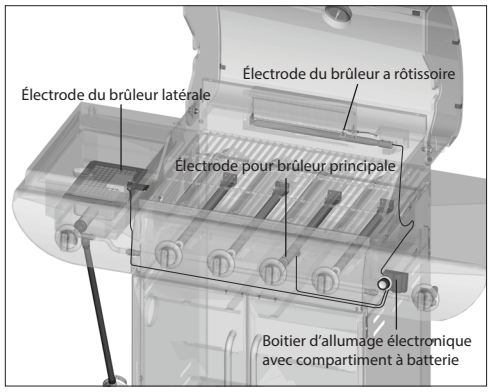
- **NE JETEZ PAS** d'eau sur un feu de graisse
- **ASSUREZ-VOUS** de suivre les étapes relatives aux vérifications de sûreté, les procédures d'entretien et les directives contenues dans le présent manuel avant d'utiliser le barbecue
- **PROTÉGEZ** votre famille et votre maison en effectuant un nettoyage et un entretien réguliers des composants principaux de votre barbecue, y compris les brûleurs, les protecteurs de flammes, le plateau à graisse et les grilles de cuisson.
- **GARDEZ À PORTÉE DE LA MAIN** du bicarbonate de soude pour éteindre les incendies

DÉPANNAGE

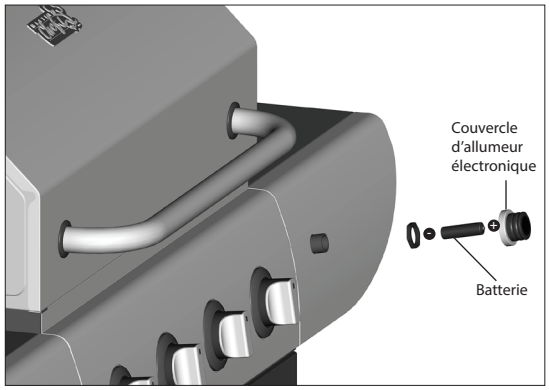
Résolution de problèmes de fonctionnement de l'ALLUMEUR

Si vous éprouvez des problèmes avec **l'allumage électronique de votre barbecue**, une inspection visuelle rapide des éléments suivants vous aidera à en identifier la cause :

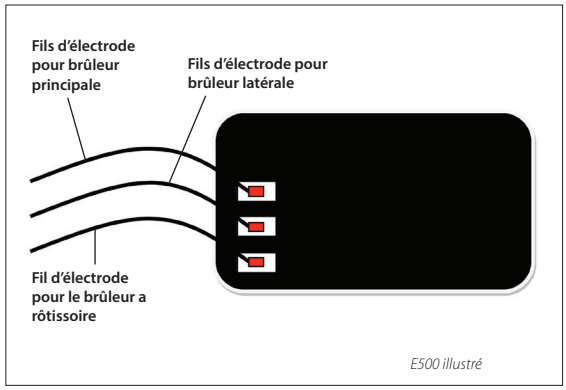
1. Vérification de la production d'étincelles par l'électrode lorsque le bouton de l'allumeur est enfoncé
2. Remplacement de la batterie. Vérification de l'installation adéquate de la batterie
3. Vérification du filetage du capuchon d'allumage de la batterie
4. Vérifiez que les files d'électrodes ou les fils de terre soient correctement branchés.
5. État des fils : détecter les déchirures ou les dommages
6. État de l'électrode : détecter la présence de fissures dans l'isolant en porcelaine
7. Inspection des dommages sur le boîtier de l'allumeur électronique


Électrode du brûleur a rôtissoire
Électrode du brûleur latérale
Électrode pour brûleur principale
Boitier d'allumage électronique
avec compartiment à batterie

Quand le bouton d'allumage est enfoncez, un son de déclic rapide accompagner par des étincelles visibles à toutes les électrodes. Si une étincelle n'est pas visible, vérifiez la connexion des électrodes au boitier d'allumage.



Remplacez la batterie. Ouvrez le couvercle. Appuyez le bouton d'allumage et écouter pour un déclic rapide.



Si une étincelle n'est pas visible a la connections de l'électrode et brûleur :

- Identifiez le boitier d'allumage électronique. Verifiez toutes les connections des fils.
- Déconnectez les fils d'électrodes correspondant et reconnectez-les en les enfonçant fermement dans les points de connexion.
- Si les électrodes continu a ne pas créer d'étincelles mais un son de déclic peut être entendue des autres points d'allumage, remplacez le fil d'électrode défectueux.

Notez: Touts les points de connexions de brûleur principale, latérale et à rôtissoire son les mêmes.

<table>
<tr><th>PROBLÈME</th><th>IDENTIFICATION DE LA CAUSE</th></tr>
<tr><td>Les brûleurs ne s'allument pas (avec un allumeur ou une allumette)</td><td>• La connexion positive n'a pas été effectuée entre la bonbonne et le régulateur.
• Le dispositif de régulation de débit du régulateur a été activé. Consultez « Réinitialisation de la fonction de régulation du débit » à la page 12.
• Les brûleurs ne sont pas adéquatement placés au-dessus des orifices de la valve.
• Propane insuffisant ou épuisé.
• L'approvisionnement de gaz est éteint.</td></tr>
<tr><td>Les brûleurs ne s'allument pas avec l'allumeur (aucune étincelle)</td><td>• La batterie de démarrage est déchargée ou corrodée.
• Fils d'électrode desserrés
• L'électrode est brisée - l'isolant en céramique de l'électrode est endommagé.
• Boîte de démarrage électronique défectueuse.</td></tr>
<tr><td>Présence de feu au niveau du bouton et du panneau de commande = embrasement éclair</td><td>• Blocage à l'intérieur du brûleur
• Le brûleur est placé incorrectement au-dessus du tuyau d'ejection de gaz.</td></tr>
<tr><td>Flammes avec fumée jaune/ odeur de gaz qui peut être sentie</td><td>• Blocage à l'intérieur du brûleur – vérifiez pour les araignées</td></tr>
<tr><td>Une flamme jaillit en position MIN (FAIBLE)</td><td>• Conditions de vents forts – Déplacez le barbecue afin de le protéger du vent
• Le dispositif de régulation de débit du régulateur a été activé. Consultez « Réinitialisation de la fonction de régulation de débit » de la page 12.
• Propane insuffisant ou épuisé
• Le brûleur n'est pas correctement placé au-dessus du tuyau d'éjection de gaz
• MODÈLES AU GAZ NATUREL : problèmes d'installation. Consultez « Gaz naturel - Raccordements et mises en garde » à la page 7, réinitialisation de dispositif de régulation de débit p. 7.
• N'utilisez pas le tuyau pour le gaz naturel fourni avec ce barbecue.</td></tr>
<tr><td>Faible chaleur générée avec le bouton en position « MAX » (élevée)</td><td>• Assurez-vous que le problème est associé à un seul brûleur. Si cela semble être le cas, alors le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont obstrués.
• Le dispositif de régulation de débit du régulateur a été activé. Consultez « Réinitialisez le dispositif de régulation de début du régulateur » à la page 12.
• Détectez un tuyau de gaz plié ou déformé
• Préchauffez avec le couvercle fermé pendant 15 minutes. Lorsque la température est basse, préchauffez plus longtemps.</td></tr>
<tr><td>Faible chaleur/modèles au gaz naturel</td><td>• N'utilisez pas le tuyau pour le gaz naturel fourni avec ce barbecue.
• La pression du gaz est influencée par la longueur et la taille des conduites d'alimentation de la conduite de gaz à partir de la maison. Veuillez suivre les recommandations du tableau ci-après. Consultez « Raccordements et mises en garde » à la page 7, réinitialisation de dispositif de régulation de débit p. 7.
<table>
<tr><th colspan="2">De la maison au barbecue</th></tr>
<tr><td>Jusqu'à 25 pi</td><td>Diamètre de 3/8 po</td></tr>
<tr><td>De 26 à 50 pi</td><td>Diamètre de 1/2 po</td></tr>
<tr><td>De 51 à 100 pi</td><td>2/3 po de tronçon de 3/4 po ou 1/3 po de tronçon de 1/2 po</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Flamme faible ou incomplète (lorsqu'on sait que les brûleurs et les tubes de venturi sont propres et libres de toute obstruction)</td><td>• Le dispositif de régulation de débit du régulateur a été activé. Consultez « Réinitialisation de la fonction du dispositif de régulation de débit » à la page 12.
• MODÈLES AU GAZ NATUREL : Problèmes d'installation. Consultez « Gaz naturel - Raccordements et mises en garde » à la page 7, réinitialisation de dispositif de régulation de débit p. 7.
• N'utilisez pas le tuyau pour le gaz naturel fourni avec ce barbecue.</td></tr>
<tr><td>Chaleur ou embrasement excessifs</td><td>• Opération de cuisson au réglage « MAX » (élevé) sans ajustement du contrôle de la température.
• De la graisse s'accumule autour du système de brûleur, ce qui le fait surchauffer.
• Le plateau et le récipient de récupération de graisse doivent être nettoyés.
• Couvercle ouvert pendant la cuisson des grillades.</td></tr>
<tr><td>L'intérieur du couvercle s'écaille - comme une peinture qui pèle</td><td>• L'intérieur du couvercle est en aluminium non peint. La graisse a cuit, s'est transformée en carbone et s'écaille. Nettoyez complètement.</td></tr>
<tr><td>Chaleur décroissante, « son de claquement ».</td><td>• Propane épuisé.
• Le brûleur et/ou les tubes du brûleurs sont obstrués.</td></tr>
</table>

PROBLÈME	IDENTIFICATION DE LA CAUSE
Bourdonnement provenant du régulateur	• La valve du réservoir a été ouverte trop rapidement.
Fonte du tuyau d'approvisionnement en gaz	• Faible ventilation causée par un dégagement inapproprié sur les côtés et à l'arrière du barbecue. • Surchauffe provoquée par des températures de cuisson élevées et l'accumulation de graisse. • Le tuyau d'approvisionnement en gaz et le régulateur de votre barbecue sont dotés d'un élément thermique qui interrompra le débit de gaz entre 240 °F et 300 °F, en faisant fondre le tuyau d'approvisionnement et en le débranchant réellement de la bonbonne de GPL.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le nettoyage et la maintenance de votre barbecue assurent la sécurité de votre famille, le fonctionnement optimal des pièces et une longue durée de vie de votre barbecue. Faite le au début de la saison, au moins deux fois en cours de saison et plus si le barbecue est utilisé fréquemment ou durant toute l'année.

En cas de problèmes quant au fonctionnement sécuritaire de votre barbecue, y compris, entre autres : 1) le réchauffement inadéquat du barbecue, 2) la présence de flammes jaunes à la sortie du brûleur, 3) une odeur de gaz, 4) des bruits de claquement, 5) un retard dans l'allumage du brûleur, 6) une chaleur inégalement répartie, 7) des embrasements éclairs ou 8) des feux de graisse, ÉTEIGNEZ VOTRE GRIL immédiatement et suivez la procédure d'entretien de 30 minutes décriteci-dessous.

Procédure d'entretien du barbecue en 30 minutes

La procédure d'entretien du barbecue en 30 minutes doit être effectuée en début de saison, avant de le sortir de l'endroit où il est entreposé, et au moins à deux reprises au cours de la saison de cuisson au barbecue (ou plus si le barbecue est utilisé fréquemment ou toute l'année).

1. Nettoyez l'intérieur et le couvercle du barbecue.
2. Retirez et nettoyez les brûleurs, les protecteurs de flammes, les grilles de cuisson, la grille chauffante et le plateau à graisse
3. Réassemblez toutes les parties enlevées en vous assurant de les placer correctement
4. Effectuez un test d'étanchéité et une vérification de sûreté pour tous les branchements

Intérieur et couvercle du barbecue

- Assurez-vous toujours que le barbecue est froid avant de le nettoyer.
- Retirez la grille chauffante, les grilles de cuisson, les protecteurs de flammes et les brûleurs.
- Au moyen d'un grattoir en plastique, éliminez l'accumulation de résidus d'aliments et de cendres à l'intérieur et sur le couvercle du barbecue.
- Au besoin, nettoyez l'intérieur du boîtier à brûleurs du barbecue à l'aide d'une solution composée de détergent et d'eau. Rincez et séchez toujours à fond avant de réinstaller les composants. Pour restaurer le lustre des composants, frottez-les à l'aide d'un chiffon trempé dans de l'huile de cuisson.

Protecteurs de flammes (plaques de répartition de la chaleur)

- Effectuez toujours une procédure d'entretien régulier de vos protecteurs de flammes afin d'éliminer les saletés. Ne laissez pas les accumulations de gras, de sel ou d'acide provenant des marinades s'accumuler sur vos protecteurs de flammes.
- Retirez et nettoyez les plaques de répartition de la chaleur toutes les deux cuissons, ou plus fréquemment si vous préparez des mets pour un grand nombre de personnes.
- Au moyen d'une brosse de nettoyage pour grils, éliminez toute accumulation de résidus sur les protecteurs de flammes. Nettoyez toutes les saletés au savon doux et à l'eau chaude. Séchez à fond.
- Si vous entreposez votre barbecue à l'extérieur, vous devez nettoyer, retirer et entreposer vos protecteurs de flammes avec vos grilles de cuisson, vos brûleurs et votre batterie d'allumage à l'intérieur.
- Empêchez l'humidité et les agents corrosifs de se former sur la surface.

Si vous ne le faites pas, cette pièce se détériorera rapidement. Si vous ne retirez pas toutes les plaques de répartition de la chaleur afin de les examiner, il se peut que vous ne réalisiez pas leur état avancé de détérioration. En suivant toutes les instructions contenues dans ce document, la durée de vie de ce composant sera longue et votre barbecue fonctionnera mieux.

Nettoyage du récipient et du plateau à graisse

- Le récipient et le plateau à graisse sont situés sous le boîtier à brûleurs de l'appareil et sont accessibles par l'arrière de ce dernier. Ils servent à récupérer les écoulements de graisse et les résidus d'aliments qui ne sont pas brûlés au cours de la cuisson.
- Attendez toujours que la graisse refroidisse avant de retirer le récipient et le plateau à graisse.
- Le récipient et le plateau à graisse doivent être vidés régulièrement pour prévenir les embrasements éclairs, les feux de graisse ou les fuites.

Nettoyage des brûleurs et des tubes de venturi

1. Retirez les grilles de cuisson et les protecteurs de flammes pour mettre à découvert les brûleurs.
2. Pour retirer le brûleur, vous devez d'abord retirer l'équipement utilisé pour l'assemblage du brûleur au boîtier. (Vous pou vez utiliser du WD40 pour les pièces difficiles à enlever)
3. Enlevez tous les brûleurs
4. Brossez les parties extérieures du brûleur au moyen d'une brosse métallique ou à poils de laiton.
5. En insérant un trombone flexible ouvert ou un embout de perceuse dans chaque orifice, éliminez l'encrassement et la rouille.

⚠ MISE EN GARDE:

n'utilisez aucun objet dont le diamètre est plus grand que les orifices; cela pourrait endommager ces derniers.

6. Au moyen d'une brosse de venturi ou d'un écouvillon, nettoyez l'intérieur du brûleur. Faites preuve d'une grande minutie et assurez-vous que la brosse entre en contact avec l'intérieur du brûleur au complet.
7. Tapotez le brûleur légèrement afin de déloger tout résidu s'étant détaché des orifices et du tube. Vous pouvez éliminer les saletés au moyen d'air comprimé.
8. Vérifiez visuellement les tuyaux d'éjection de gaz situés aux extrémités de chacune des valves afin de détecter la présence de saleté, de poussière et de toiles d'araignées. Nettoyez-les au besoin.
9. Réinstallez les brûleurs au moyen de l'équipement retiré. Assurez-vous que les brûleurs sont adéquatement installés, les tubes de venturi reposant correctement sur les tuyaux d'éjection de gaz des valves, et qu'ils tiennent fermement en place.
10. Réinstallez les protecteurs de flammes et les grilles de cuisson

Nettoyage et entretien du brûleur infrarouge

- En raison de l'intensité élevée du brûleur infrarouge, la plupart des écoulements et des particules d'aliments qui tombent sur sa surface sont calcinés immédiatement. Toutefois, il se peut qu'il reste de la saleté et des résidus. Pour éliminer l'accumulation de résidus, faites fonctionner le brûleur infrarouge pendant 5 minutes supplémentaires en position « MAX ».
- Évitez l'impact avec des objets durs
- Évitez les dommages causés par l'eau ou les autres liquides.
- Ne jetez pas d'eau sur la grille pour éteindre une flamme ou pour contrôler un embrasement éclair.
- N'essayez pas de faire fonctionner le brûleur infrarouge dans une aire dégagée lorsqu'il pleut.
- Si la céramique semble humide, retirez le brûleur du gril. Tournez-le à l'envers afin d'égoutter l'excès d'eau. Apportez-le à l'intérieur et séchez-le à fond.
- Ventilation inadéquate de l'air chaud provenant du brûleur infrarouge: afin d'assurer le fonctionnement adéquat des brûleurs, il doit y avoir une voie d'échappement pour l'air chaud. Si l'air chaud ne peut pas s'échapper, les brûleurs peuvent manquer d'oxygène, ce qui peut entraîner un revers d'étincelles.

Nettoyage des GRILLES DE CUISSON EN FONTE À REVÊTEMENT DE PORCELAINE

Conseils

- Protégez toujours les grilles de cuisson contre la ROUILLE ET LA CORROSION, l'eau, l'humidité et les dommages causés par l'humidité en suivant les étapes de préparation décrites ci-dessous.
- Avant de préchauffer le barbecue, éliminez tous les résidus présents sur les grilles de cuisson au moyen d'une brosse pour grils.
- Enduisez les grilles de cuisson d'une petite quantité de shortening végétal ou d'huile de cuisson.

Comment préparer les GRILLES DE CUISSON EN FONTE À REVÊTEMENT DE PORCELAINE

1. Retirez les grilles de cuisson du barbecue et éliminez au moyen d'une brosse à barbecue les morceaux de porcelaine qui se détachent ou qui s'effritent et les résidus de graisse.
2. Nettoyez les grilles de cuisson à l'eau et au savon.
3. Rincez et séchez à fond au moyen de serviettes de papier.

   Important : ne faites jamais tremper les grilles de cuisson dans l'eau ou dans l'eau savonneuse pendant une longue période.
4. Enduisez entièrement les grilles de cuisson de shortening végétal, en recouvrant bien le dessus, le dessous, les côtés et chaque tige. N'UTILISEZ PAS de gras salés comme la margarine, le beurre ou tout aérosol de cuisson anti-adhésif. N'utilisez pas d'huile d'olive, puisqu'elle brûle lorsqu'elle est exposée à des températures élevées.
5. Placez les grilles de cuisson dans votre four conventionnel ou dans votre barbecue pendant 20 minutes entre 250 et 300 °C afin de terminer la procédure de préparation. Le temps nécessaire peut varier selon l'appareil de cuisson utilisé.
6. Une fois la procédure terminée, laissez les grilles de cuisson refroidir avant de les utiliser.

Entretien des GRILLES DE CUISSON ÉMAILÉE

⚠ ATTENTION

Une attention spéciale doit être portée lorsque vous nettoyez des grilles de cuisson émaillée. Le fini émaillée est un matériel très dur mais peut tout de même être facilement endommagé s'il est manipulé incorrectement.

Les conseils suivant aiderons as obtenir une longue durée de vie pour vos grilles émaillée;

1. Manipulez vos grilles émaillées avec soins. Le matériel est très fragile. Évitez la manipulation sévère, de frappez avec des ustensiles en métal ou autres objets solide pour ne pas endommager vos grilles de cuisson.
   Important: âpres le nettoyage et entretien des grilles, les grilles de cuisson DOIVENT être recouverte avec une huile de cuisson ou graisse végétale. N'utilisez pas d'huile d'olive car elle brûle facilement à haute température.
2. Retirez les grilles avec soins.
3. Bien frottez avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle pour enlevez la graisse et résidus alimentaires du mieux que vous pouvez. Si nettoyer régulièrement, la majorité des résidus s'enlèverons facilement. Notez : La nourriture sera plus sujet à coller avec une cuisson de température élevez. Si tel est le cas, imbibez une grande serviette avec de l'eau chaude et placez la sur la grille de cuisson. Laissez la reposez pour environ une demi-heure et frottez la avec un linge.
4. Utilisez un tampon à récurer en plastique avec de l'eau savonneuse pour obtenir un nettoyage plus complet. N'utilisez pas un tampon abrasif. Des nettoyeurs forts ou abrasif vont endommager l'émaille et détruire les propriétés anti-adhérentes.
5. Rincez la grille avec de l'eau et essuyez avec un linge. Replacez dans le gril.
6. Avant de faire chauffer le gril a votre prochain repas en pleins air, recouvrez la surface avec de la matière grasse végétales pour une plus amples protection et un revêtement anti-adhérent.

Nettoyage des composants en ACIER INOXYDABLE

Pour protéger l'aspect et l'intégrité des surfaces en acier inoxydable, le nettoyage de routine est essentiel. Les agents contaminants varient grandement quant à leur apparence, à leur corrosivité et à leur facilité d'élimination. Déterminez l'agent contaminant ou essayez différents produits nettoyants pour résoudre les problèmes comme la contamination par le fer libre. L'acier inoxydable ne s'use jamais même si on le nettoie très fréquemment. Il est cependant possible d'endommager les composants en acier inoxydable et de diminuer leur résistance à la corrosion lorsqu'on utilise des produits **QUI NE SONT PAS** conçus pour un **appareil d'extérieur en acier inoxydable**.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable :

- Assurez-vous de frotter fréquemment toutes les surfaces en acier inoxydable avec une solution basique de vinaigre et d'eau. Si vous employez d'autres produits nettoyants, assurez-vous qu'ils sont spécialement conçus pour l'usage À L'EXTÉRIEUR de l'acier inoxydable. Peu importe les instructions, il faut rincer toute trace de produit nettoyant et essuyer l'appareil au moyen d'un chiffon doux.
- La plupart des produits nettoyants contiennent des agents corrosifs. C'est pourquoi la surface DOIT être rincée et séchée à fond.
- Testez toujours les produits nettoyants sur une petite surface peu visible avant de nettoyer le barbecue complet.
- Vous NE DEVEZ PAS utiliser de brosses en acier ordinaire ou en laine d'acier pour nettoyer l'acier inoxydable. Ces brosses égratigneront la finition et laisseront des particules qui finiront par rouiller sur la surface.
- Votre BBQ Master Chef® inclus une combinaison d'acier inoxydable 430 et un enduit de peinture poudre gris métallisé sur plusieurs pièces. N'utilisez PAS de nettoyant chimique pour nettoyer et maintenir la surface de votre BBQ car ils peuvent occasionner des dommages permanents aux surfaces peints de votre BBQ. Master Chef® recommande de seulement utilisez un mélange d'eau et vinaigre 50/50 pour compléter le nettoyage suivi d'un essuyage avec un linge sèche pour séchez la surface. Les linges en microfibres son fortement recommander.

L'ENTREPOSAGE DE VOTRE BARBECUE

Pour éviter la détérioration et la dégradation des composants de votre barbecue, veuillez accomplir les tâches suivantes avant d'entreposer votre barbecue pour la prochaine saison.

- Retirez et nettoyez tous les composants du barbecue de la façon décrite dans la section sur les soins et l'entretien du présent manuel.
- Si vous entreposez l'appareil pour l'hiver, ou pour une longue période, retirez les grilles de cuissons, brise flammes, brûleurs et la batterie de l'allumeur a l'intérieure. L'entreposage des pièces à l'intérieure aidera à éviter les dommages causer par l'humidité et la corrosion.
- Assurez-vous d'envelopper vos grilles de cuisson, chaleurs à plaques, et brûleurs dans des serviettes lorsque vous ne les utilisez pas et de les entreposer dans un endroit sec ou de les préparer et de les envelopper dans du papier journal, si vous désirez les entreposer à l'intérieur.
- **Si vous entreposez le barbecue à l'intérieur :** le réservoir de propane DOIT être retiré. Le réservoir de propane DOIT toujours être entreposé à l'extérieur, dans un endroit bien aéré. Si vous entreposez votre barbecue dans un garage, vous devez mettre un panneau de carton sous le barbecue pour le protéger de la corrosion prématurée.
- **Si vous entreposez le barbecue à l'extérieur :** la valve du réservoir de propane doit être éteinte. Couvrez le barbecue. N'ENTREPOSEZ SOUS AUCUN PRÉTEXTE le barbecue dans votre garage ou près d'une source de chaleur. Utilisez une housse à barbecue pour protéger celui-ci de l'environnement direct (par ex. la pluie, la neige, les excréments d'animaux, etc.). Veuillez toutefois garder à l'esprit que cela ne protègera pas votre barbecue de l'humidité, de la condensation ou d'autres agents corrosifs. C'est la raison pour laquelle il est nécessaire d'effectuer le nettoyage de routine.

⚠ ATTENTION

Pour éviter la détérioration et la dégradation des pièces de votre barbecue, veillez suivre toutes les instructions de maintenance et entreposage. Exécutez immédiatement le nettoyage et maintien de quelconque pièce démontrant les premier signe d'exposition aux intempéries ou de corrosion.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

AVANT DE TÉLÉPHONER AU SERVICE À LA CLIENTÈLE, Ayez les informations suivantes disponible:

1. **Numéro de série :** le numéro de série est situé soit sur le panneau latéral, le panneau supérieur arrière de votre barbecue de votre barbecue, ou sur la plaque signalétique. Vous pouvez aussi trouver le numéro de série sur la couverture de votre guide d'utilisation.
2. **Numéro de modèle :** le numéro de modèle figure sur la couverture de votre guide d'utilisation, dans le coin inférieur droit de la plaque signalétique, ainsi que sur votre reçu de caisse.
3. **Preuve d'achat** du propriétaire initial.

Téléphonez au Service de téléassistance à la clientèle de Master Chef® au 1-855-453-2150
HEURES : 10 h à 19 h HNE, du lundi au vendredi (fermé samedi et dimanche).

SI VOTRE PRODUIT EST ENDOMMAGÉ :

1. Téléphonez au Service de téléassistance à la clientèle de Master Chef® au 1-855-453-2150.
2. ***Ne rapportez pas le produit au magasin pour faire remplacer des pièces endommagées ou défectueuses.*** **Le Service à la clientèle Master Chef®** veillera à ce que toutes les pièces de rechange qui sont en stock soient délivrées chez vous dans un délai de 3 à 10 jours ouvrables.
3. **Pertes ou dommages non apparents :** Si les dommages ne sont pas décelés avant le déballage de la marchandise, réglez le problème en communiquant immédiatement avec le **Service à la clientèle de Master Chef®**. Les réclamations relatives aux pièces manquantes ou endommagées doivent être faites dans les 30 jours qui suivent l'achat.

Pour garantir votre satisfaction et votre accès au service après-vente,
veuillez enregistrer votre barbecue en ligne à l'adresse : www.masterchefbbqs.com

Garantie LIMITÉE :

En vertu des présentes, Trileaf Distributions[MD] garantit au PROPRIÉTAIRE INITIAL de ce barbecue Master Chef[MD] que ledit barbecue sera exempt de tout vice de fabrication pendant pour une durée limitée d'un ans à partir de la date d'achat conformément aux modalités suivantes :

Voir la section des restrictions et des exclusions à la page suivante.

Garantie limitée d'un an :
Toutes les autres pièces

⚠ MISE EN GARDE

Certaines pièces peuvent comporter des bords tranchants, notamment quand cela est souligné dans le guide! Portez des gants de protection s'il y a lieu.
Réservé à un usage STRICTEMENT résidentiel. Ne pas utiliser cet appareil à des fins de cuisson commerciale.

⚠ MISE EN GARDE

N'essayez pas de réparer ou de modifier le tuyau flexible, le robinet ou le régulateur afin de corriger un quelconque défaut présumé ou d'effectuer une quelconque adaptation ou conversion. Toute modification de cet assemblage entraîne l'annulation de la garantie et crée un risque de fuite de gaz et d'incendie. Utilisez uniquement les pièces de rechange autorisées fournies par le fabricant, pour votre modèle d'appareil.

ÉLIMINATION DES PILES

Disposez des piles usagées selon les règlements locaux.

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

La garantie de Trileaf Distributions[MD] est assujettie aux **restrictions** suivantes :

1. Cette garantie limitée est non transférable et elle cesse d'être valide si le produit couvert par celle-ci est utilisé à des fins commerciales ou locatives.
2. Cette garantie est valable uniquement lorsque le barbecue est utilisé au Canada.
3. La présente garantie remplace toutes les garanties, expresses ou implicites, ainsi que l'ensemble des autres obligations ou responsabilités liées à la vente ou à l'utilisation des grils de la société Trileaf Distributions[MD].
4. La société Trileaf Distributions[MD] ne sera pas tenue responsable de dommages indirects, consécutifs ou particuliers résultant de l'inobservation de la présente garantie écrite ou de toute garantie implicite.
5. Trileaf Distributions[MD] réparera ou remplacera, à son gré, les pièces jugées défaillantes dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normaux après examen au cours de la période de garantie applicable. (Voir les restrictions de la garantie ci-dessous.)
6. Les frais d'envoi et de manutention seront pris en charge par l'utilisateur/l'acheteur initial pour l'ensemble des commandes de pièces, qu'elles soient incluses dans la garantie ou non.
7. La présente garantie limitée ne permet pas d'obtenir le remboursement du coût de quelque dérangement, aliment, blessure corporelle ou dommage matériel que ce soit.
8. Trileaf Distributions[MD] n'autorise aucune personne ou entreprise à assumer en son nom une quelconque autre obligation ou responsabilité relative à la vente, à l'installation, à l'utilisation, à la dépose, au renvoi ou au remplacement de ses produits; aucune représentation de ce type ne liera Trileaf Distributions[MD].
9. Visiter le site **www.masterchefbbqs.com** et enregistrer votre produit en ligne. L'acheteur doit conserver une copie du reçu de caisse qui sera nécessaire pour toute réclamation au titre de la garantie.

Trileaf Distributions[MD] exclut les éléments suivants de sa garantie :

a. Les détériorations accidentelles, les abus, les altérations, les mauvais usages, les utilisations incorrectes, le vandalisme ou la manipulation négligente;
b. Les dommages causés par une installation ou un assemblage inapproprié, une modification, ou par le non-respect des consignes de sécurité et d'entretien figurant dans le présent manuel, inclut le dégagement impropre aux matériaux combustibles.
c. Le fait de ne pas exécuter les travaux de maintenance, les contrôles de sécurité et les révisions qui sont requis à intervalles réguliers, y compris notamment l'élimination des insectes des tubes de venturi, de manière à entraîner un feu à inflammation instantanée, les dommages causés par les incendies de graisse, les incendies en torche ou les incendies entraînés par une mauvaise connexion du tuyau flexible à la source de gaz;
d. La défaillance de pièces due à un nettoyage et un entretien insuffisants, à l'utilisation de produits de nettoyage inappropriés, tels que des nettoyants pour pièces d'acier inoxydable d'intérieur, des nettoyants abrasifs et chimiques, des nettoyants pour four en porcelaine et d'autres nettoyants chimiques pouvant endommager les surfaces;
e. L'usure normale, l'écaillage et le grattage de surfaces peintes ou en émail vitreux, la décoloration due aux éléments ou à la chaleur, la corrosion en surface, la rouille, les perforations dues à la rouille, l'exposition chimique à l'atmosphère et d'autres dommages, résultant d'une utilisation normale, hors du contrôle du fabricant.

Nonobstant les dispositions des présentes, aucune autre garantie expresse n'existe. Toutes les garanties implicites de commercialité et d'adaptabilité sont limitées à la durée de la présente garantie limitée écrite.

Pour garantir votre satisfaction
et votre accès au service après-vente, enregistrez votre barbecue en ligne à :
www.masterchefbbqs.com

Trileaf Distribution Trifeuil
Toronto, Canada
M4S 2B8